1. Dénomination

- Dénomination commerciale du produit :
- Dénomination légale du produit : Trois quarts beurre; beurre à teneur réduite en matière grasse; beurre allégé

2. Ingrédients

- Beurre
- Eau
- Conservateur : sorbate de potassium

3. Type d'emballage

- Papier sulfurisé, poids net : 250g
- Papier aluminium, poids net : 200g - 250g
- Barquette plastique, poids net : 10g - 250g

4. Traitement appliqué

- Ce produit peut contenir une proportion de beurre décongelé.

5. Caractéristiques

1° Caractéristiques organoleptiques

- Aspect : Texture homogène, plus tartinable que du beurre
- Couleur : Jaune clair
- Goût : Frais
- Odeur : Butyrique

2° Caractéristiques chimiques et physico-chimiques

- Teneur en matière grasse : min. 60% - max. 62%
- Respect de la législation en matière de teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires : Règlement (CE) N°1881/2006
- Respect de la législation relative aux résidus de pesticides dans les denrées alimentaires : Règlement (CE) N°396/2005

3° Caractéristiques microbiologiques (nombre de germes/g)

- Salmonella : absent / 25g
- Listeria : absent / 25g
- Absence de toxines d'origine microbienne

6. Composition nutritionnelle

Les valeurs ci-dessous sont données pour 100 g de produit.

- Valeur énergétique : 2250 kJ (547kcal)
- Protéines : 0,4 g
- Glucides : 0,4 g
  dont :
  - sucres : 0,4 g
- Lipides : 60,4 g
  dont :
  - saturés : 36,6 g
  - mono-insaturés : 21,3 g
  - polyinsaturés : 2,5 g
  - cholestérol : 177 mg
- Fibres alimentaires : 0 g
- Sodium : < 0,1 g
- Sel : < 0,1 g

7. Identification

Le numéro de lot est composé d'un L pour lot, suivi du numéro de jour de l'année (3 chiffres), d'un trait d'union et du numéro de machine. Par exemple, pour un beurre produit le 10 février sur la machine 4, le numéro de lot sera : L041-4

8. Durée de vie préconisée à la production

- 100 jours

La période donnée est la durée de vie maximum du produit après la production. Un contrat date sera défini avec le client sur base des accords commerciaux, de la logistique, des habitudes de consommation du pays …

9. Modalités de distribution

En comptoir réfrigéré (température ≤ 7°C)

10. Modalités de conservation

A conserver à 7°C maximum

11. Mode d'emploi prévisible

Pour cuisiner, rôtir et tartiner

12. OGM

Ce produit est fabriqué avec des ingrédients ne provenant pas d'organismes génétiquement modifiés

13. Allergènes

Le tableau suivant reprend une liste d'allergènes majeurs et indique si ceux-ci sont présents (+) dans le produit ou non (-).

Allergènes	Présence produit
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées), et produits à base de ces céréales	-
Crustacés et produits à base de crustacés	-
Œufs et produits à base d'œufs	-
Poissons et produits à base de poissons	-
Arachides et produits à base d'arachides	-
Soja et produits à base de soja	-
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	+
Fruits à coque et produits à base de ces fruits *	-
Céleri et produits à base de céleri	-
Moutarde et produits à base de moutarde	-
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	-
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO_2	-
Lupin et produits à base de lupin	-
Mollusques et produits à base de mollusques	-

* fruits à coques : amandes (*Amygdalus communis L.*), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de *cajou (Anacardium occidentale*), noix de pécan (*Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch*), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia et noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)